



FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT-9030

FD-17 - Versión N°7	Fecha: 2014-03-18	Aprobado por: LSV
----------------------------	-------------------	-------------------

Versión: 3 Fecha de aprobación de ficha técnica: 08/10/2015

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	SALSA GOURMET	Referencia	9776-01
Ingredientes	Agua, aceite vegetal, azúcar, suero de leche, sal, especias deshidratadas (mostaza, perejil), estabilizante (goma xantica 415), emulsificante (yema de huevo en polvo), acidulante (ácido acético 260), acentuador de sabor (proteína vegetal hidrolizada de soya), conservantes (sorbato de potasio 202, benzoato de sodio 211), colorante artificial (tartrazina 102). Contiene tartrazina 102.		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	METODO
ASPECTO	Líquido viscoso con trozos	EO-CC-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Amarillo (Puede cambiar en el tiempo)	EO-CC-12 Basado en NTC 4604
OLOR	Característico a sus componentes	EO-CC-13 Basado en NTC 2680
SABOR	Acido, a especias	EO-CC-14 Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
pH (directo)	N/A	3,3 – 3,7	EO-CC-15 Basado en NTC 4592
ACIDEZ (como ácido acético)	%	0,9 – 1,4	EO-CC-16 Basado en NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 20.000	EO-CC-03 Basado en NTC 4519
Recuento mohos y levaduras	U.F.C./g	< 10	EO-CC-04 Basado en NTC 4132
Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05 Basado en NTC 4516
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	U.F.C./g	< 100	EO-CC-07 Basado en NTC 4779
Recuento <i>Esporas Clostridium</i> sulfito reductoras	U.F.C./g	< 10	EO-CC-08 Basado en NTC 4834

REVISADO Y APROBADO POR DIRECTORA DE PROYECTOS

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**

PT-9030

FD-17 - Versión N°7

Fecha: 2014-03-18

Aprobado por: LSV

Versión: 3

Fecha de aprobación de ficha técnica:

08/10/2015**CARACTERÍSTICAS A EVALUAR**

Aspecto, color aparente, olor, sabor, pH, acidez

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa poliamida/ polietileno baja densidad de 90 µm con válvula sin impresión; embaladas en cajas de cartón. 20 Kg en bolsa de polietileno de alta densidad dentro de cuñete plástico. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
Vida útil*	Este producto se debe consumir preferiblemente antes de seis (6,0) meses.

* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados.

CONSUMIDORES POTENCIALES

Industria de alimentos en general.

FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Dosis recomendada	Se recomienda dosificar al gusto
Forma de aplicación	Uso directo, salsa que puede proporcionar sabor a multiples preparaciones alimenticias.
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación.

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la pérdida de aromas y la contaminación microbiana y consumirse en el menor tiempo posible y conservarlo refrigerado entre 0°C a 4°C.

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO

R4125/1991, R4126/1991, R10593/1985, R580/1996. Características microbiológicas basadas en histórico de resultados.

ALERGENOS

Contiene huevo, derivado lácteo y soya.

REVISADO Y APROBADO POR DIRECTORA DE PROYECTOS